


# Tafuriaste BLANCO JOVEN SECO

 **Visual:** Amarillo cálido con matices verdes, limpio y brillante de capa media.

 **Olfativa:** Aroma muy frutal y floral. Predomina los frutales como pera melocotón y piel de lima, y recuerda a florales como el Azahar, cítricos con fondo amielado, sedoso y franco, finalizando con una sensación tropical.

 **Gustativa:** Sensación a cítricos con fruta verde, paso en boca equilibrado y sedoso con un post gusto a fruta de hueso.

Temperatura de servicio aconsejable: 9 - 11°C

## COMPOSICIÓN:

 LISTAN BLANCO

 MOSCATEL, GUAL, MALVASIA

**i/Maridaje:** calamares, los pescados cocidos en general, los fritos o asados, el centollo, la langosta cocida con mayonesa, el jamón, las chuletas de cordero, los caracoles, las sopas paellas y pastas

CONTIENE SULFITOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

## Proceso de Elaboración:

Fermentación a 12°C durante 15 días para una mayor extracción polifenólica.


## Presentación de Botella:

*Bordelesa Verde Musgo elite: formatos 75 cl.*

*Tapón calidad: Sintético Nomatic*



[www.bodegatafuriaste.com](http://www.bodegatafuriaste.com)

 Bodega Tafuriaste C.B.  
Las Candías Altas, 11  
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

 [vinos@bodegatafuriaste.com](mailto:vinos@bodegatafuriaste.com)